Balay

3CGB462BT

es: Instrucciones de uso

Balay

Para que el cocinar resulte tan placentero como el comer

leer estas instrucciones de uso. De este modo podrán aprovecharse todas las ventajas técnicas de su cocina.

Se obtendrán informaciones importantes sobre seguridad. Se conocerán las diferentes partes de la nueva cocina. Y se mostrará paso a paso cómo ajustarla. Es muy fácil.

En las tablas se encontrarán los valores de ajuste y las alturas de colocación de muchos platos habituales. Todo ello probado en nuestro estudio de cocina.

Y si se produce una avería - aquí se encontrarán informaciones sobre cómo solucionar por uno mismo las pequeñas averías.

Una completa tabla de contenido ayudará a encontrar rápidamente lo que se busca.

¡Buen provecho!

Instrucciones de uso

3CGB462BT

es **9000485654**

BA–191089–01

Contenido

Qué hay que tener en cuenta 5

Consejos y advertencias de seguridad 6

Causas de averías 9

Conexión del gas 10

Averías en la instalación de gas/ olor a gas 11

Nivelar la cocina 11

Colocación del aparato 12

Su nuevo horno 13

Encimera 14

Horno 16

Antes del primer uso 18

Limpieza previa de los accesorios 18

Manejo de la encimera 21

Tabla de cocción en la hornilla 22

El quemador inferior del horno se ajusta de la siguiente manera 24

El grill de gas del horno se ajusta de la siguiente manera . . 26

Limpieza y mantenimiento 27

Tapa superior 27

Productos de limpieza 28

Descolgar y colgar la puerta del horno 30

Procedimientos en caso de avería 32

Servicio de Asistencia Técnica 33

Tablas y sugerencias 34

Tablas de cocción para el quemador inferior del horno de gas 35

Tabla de cocción en el grill de gas 37

Qué hay que tener en cuenta

Lea atentamente este manual de instrucciones. Sólo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura.

Guardar las instrucciones de servicio para un posible propietario posterior.

Daños por el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños por transporte no conectar el aparato.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Deshacerse del embalaje respetando el medio ambiente.

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE.

Esta Directiva proporciona un marco Europeo de actuación para la evacuación y reciclaje de los aparatos viejos.

Conexión eléctrica y del gas

El montaje seguro del aparato (tanto la conexión eléctrica como la de gas) y todas las operaciones necesarias, como la eventual adaptación a otro tipo de gas o la primera conexión a la corriente eléctrica, únicamente deben ser llevadas a cabo por expertos autorizados o por el personal del servicio que el fabricante haya autorizado, y siempre según la ”Guía de uso” o las ”Instrucciones para la conexión y el cambio de gas”.

Una conexión defectuosa o un ajuste incorrecto pueden ocasionar daños y perjuicios. El fabricante del aparato no se hace responsable de cualquier daño ni perjuicio de esta naturaleza, que quedan fuera de la garantía del aparato.

Consejos y advertencias de seguridad

Este aparato está exclusivamente indicado para el uso doméstico. Utilizar el aparato sólo para cocinar.

Los adultos y los niños que
– sufran alguna disminución de sus capacidades físicas, motrices o sensoriales o
– no tengan los conocimientos necesarios para el uso del aparato ni estén familiarizados con su manejo,

no deben dejarse desatendidos mientras utilicen el aparato.

Superficies calientes

⚠ **ATENCIÓN: el aparato alcanza temperaturas elevadas cuando el grill está en funcionamiento. Mantener alejados a los niños pequeños.**

No tocar las superficies de cocción calientes, el interior del horno ni los elementos calefactores. ¡Peligro de quemaduras!
Mantener siempre alejados a los niños pequeños.
Abrir la puerta del horno con cuidado. Puede salir vapor caliente.

No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción, en el horno o en el cajón de debajo. ¡Peligro de incendio!

Los cables eléctricos y los conductos de gas no deben entrar en contacto con la parte posterior del aparato. Esta parte se calienta cuando el aparato está en funcionamiento, por lo que podrían dañarse los cables de conexión.

No sujetar el cable de conexión de aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno ni colocarlo sobre la superficie de cocción caliente. El aislante del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

Cuidado con las comidas que se preparen a base de bebidas con alta graduación alcohólica (p. ej. brandy, ron).
El alcohol se evapora a temperaturas elevadas.
En situaciones desfavorables, el vapor de alcohol puede provocar un incendio en el horno. ¡Peligro de quemaduras!
Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación sólo en pequeñas dosis y abrir la puerta del horno con cuidado.

Las superficies del cajón inferior pueden calentarse. Guardar en este cajón sólo accesorios para el horno. ¡Peligro de incendio!

Aceite y grasa demasiado calientes (líquidos o sólidos)

⚠ El aceite y la grasa demasiado calientes se inflaman con rapidez. ¡Peligro de incendio!
No calentar aceite y grasa sin vigilancia. En caso de que el aceite o la grasa se inflamen, no apagar con agua. Tapar el recipiente de inmediato con una tapa. Apagar la zona de cocción y dejar que el recipiente se enfríe en la zona de cocción.

Ventilación insuficiente al cocinar con gas

⚠ El uso de un aparato de cocción de gas conlleva la formación de calor y humedad en la cocina. Debe garantizarse una ventilación óptima en la cocina: mantener abiertas las aberturas naturales de ventilación o prever un dispositivo mecánico de ventilación (p. ej. una campana extractora). Cuando el aparato se utiliza de forma intensa durante mucho tiempo puede necesitarse una ventilación adicional, p. ej. una ventana abierta, o una ventilación eficaz, p. ej. un dispositivo mecánico de ventilación que funcione a un nivel de potencia superior.

Los materiales fácilmente inflamables, como p. ej. las cortinas, no deben colgarse cerca de este aparato. La campana extractora de humo no debe conectarse si las zonas de cocción no están cubiertas por algún recipiente. La grasa depositada en el filtro de la campana extractora de humo puede inflamarse. El calor excesivo puede dañar la campana extractora de humo. ¡Peligro de incendio!

Bisagras

⚠ No introducir las manos en las bisagras de la puerta del horno ni de la cubierta superior en caso de estar provista. Se podría pillar los dedos.

Accesorios y recipientes

No coger los accesorios ni los recipientes sin manoplas. ¡Peligro de quemaduras!

Limpiadores de alta presión o de vapor

No limpiar el horno ni la placa de cocción con un limpiador de alta presión o por chorro de vapor. ¡Peligro de cortocircuito!

Reparaciones

⚠ Las reparaciones efectuadas de modo incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario. ¡Peligro de descarga eléctrica! ¡Peligro de escapes de gas!

Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Asimismo, el personal del Servicio de Asistencia Técnica son los encargados de sustituir los cables dañados.

En caso de que el aparato esté defectuoso, desconectar el fusible de la caja de fusibles. Cerrar el suministro de gas. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Desplazar el aparato sujetándolo por el conducto del gas o el tirador de la puerta

No desplazar el aparato sujetándolo por el conducto del gas; el conducto del gas podría dañarse. ¡Peligro de escapes de gas! No desplazar el aparato sujetándolo por el tirador de la puerta. Las bisagras y el tirador de la puerta podrían dañarse.

Causas de averías

Averías en la encimera

Use los fuegos siempre con un recipiente sobre ellos. No caliente cazuelas o sartenes vacíos: El fondo de los recipientes se daña.

La base de la sartén o cazuela que vaya a ser usada debe ser lisa y plana.

La cazuela o sartén se debe colocar sobre la parrilla de manera que quede centrada sobre el quemador. De esta forma la llama del quemador estará en contacto con la base de la cazuela o sartén, se evita que se estropee el asa o mango y se obtiene ahorro de energía.

Asegúrese de que los quemadores de la encimera están limpios y secos. El cuerpo de los quemadores y sus tapas deben estar en su sitio y correctamente colocados.

Asegúrese de que la cocina no se usa nunca con la tapa cerrada, por ejemplo si lo hacen niños jugando.

Averías en el horno

No coloque la bandeja del horno sobre la base del mismo. No extienda papel de aluminio sobre la base del horno. No ponga recipientes de comida en la base del horno.
Se concentra el calor. La duración de la cocción o asado deja de ser correcta y se daña el esmaltado.

Nunca vierta agua en el horno caliente: se estropea el esmaltado.

No ponga demasiada fruta rica en agua en los pasteles de fruta. El zumo de fruta que gotee de la bandeja del horno dejará manchas que no podrá quitar.

No pise ni se siente sobre la puerta abierta del horno.

Daños en el compartimento inferior

No ponga objetos calientes en el compartimento inferior: Se puede dañar.

Daños en la superficie del mobiliario adyacente

Deje enfriar el horno únicamente con la puerta cerrada. Incluso dejándola abierta sólo un poco, los bordes del mobiliario que esté al lado se pueden estropear con el tiempo.

En caso de que el aislamiento del horno esté sucio, la puerta del horno no cerrará completamente durante su funcionamiento, y las superficies de los muebles adyacentes se estropeará con el tiempo. Mantenga limpia la junta de la puerta.

Conexión del gas

La instalación sólo debe ser realizada por un instalador autorizado o por el personal del servicio que el fabricante autorice y siempre con la ayuda de las ”Instrucciones para la conexión y cambio de gas”.

Para el instalador autorizado o el servicio autorizado por el fabricante

Los requerimientos para la instalación de este aparato están indicados en la placa de características técnicas que se encuentra en la parte trasera del mismo. Está marcado con un asterisco (*) el tipo de gas ajustado a la salida de fábrica.

Antes de instalar el aparato, asegúrese de las condiciones de suministro locales (clase de gas y presión) y de que el aparato haya sido ajustado convenientemente a dichas condiciones. Si fuera necesario cambiar los ajustes del aparato, hágalo con la ayuda de las ”Instrucciones para la conexión y el cambio de gas”.

Este aparato no está conectado a ningún sistema de evacuación de los productos de la combustión. Asimismo debe instalarse y conectarse de acuerdo con las directrices de montaje correspondientes. No conecte el aparato a ninguna salida de gases residuales. Se debe poner especial cuidado en las condiciones relativas a la ventilación.

La conexión de gas debe realizarse a una toma fija, es decir, que no sea flexible (tubería de gas) o bien a un tubo flexible de seguridad.

Si se usa un tubo flexible de seguridad, no deje de comprobar que no esté aprisionado ni pinzado en ningún punto. El tubo no debe entrar en contacto con superficies calientes.

La conducción de gas (tubería fija o tubo flexible de seguridad) puede conectarse al aparato por el lado derecho o por el izquierdo. La conexión debe tener un sistema de cierre al que se acceda libre y cómodamente.

Averías en la instalación de gas/ olor a gas

Si nota olor a gas o detecta averías en la instalación de gas, debe

– cerrar inmediatamente el suministro de gas o la válvula de la botella de gas
– apagar inmediatamente el fuego o los cigarrillos
– desconectar aparatos eléctricos, también lámparas
– abrir la ventana y ventilar bien la habitación
– llamar al Servicio de Asistencia Técnica o a la empresa de suministro del gas.

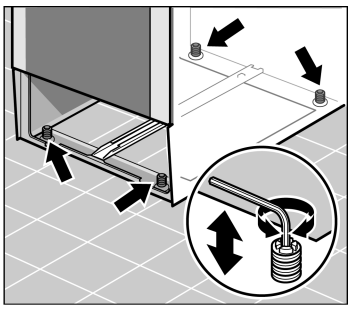
Nivelar la cocina

Poner la cocina de pie.

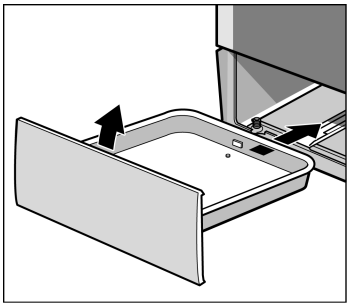
La cocina se entrega con patas ajustables. Con ellas puede elevar la cocina unos 15 mm.

1. Tirar del cajón y sacarlo hacia arriba.

El cajón viene con patas de ajuste delanteras y traseras.

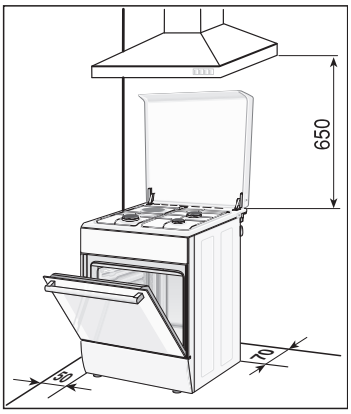


2. Elevar o reducir las patas de ajuste con una llave hexagonal según sea necesario hasta nivelar la cocina.



3. Volver a colocar el cajón.

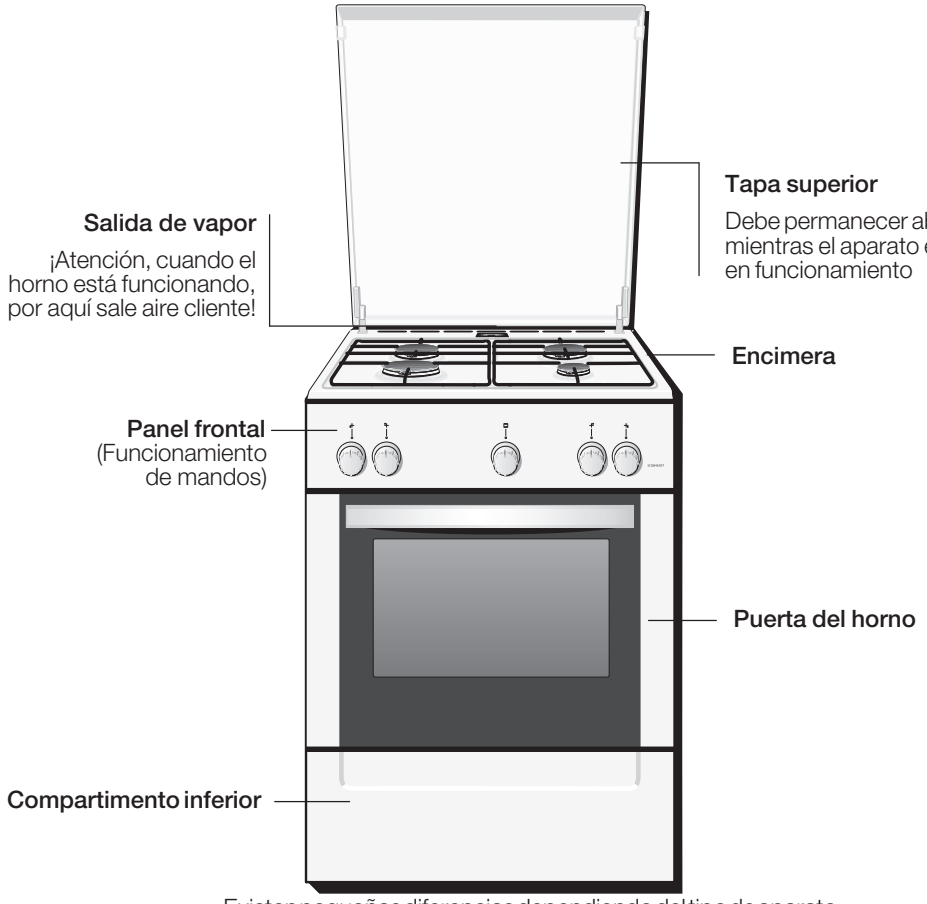
Colocación del aparato



El aparato debe ser instalado según las medidas que se proporcionan y se debe colocar directamente sobre el suelo de la cocina. No se debe colocar sobre ningún otro objeto. La separación entre la parte superior de la hornilla y la inferior de la campana extractora debe ajustarse a las indicaciones del fabricante de la campana. Procure no mover el aparato de su sitio una vez que esté instalado. Especialmente no debe ser inferior a 50 mm la separación entre el quemador fuerte o el del wok y el mobiliario que se encuentre a su lado.

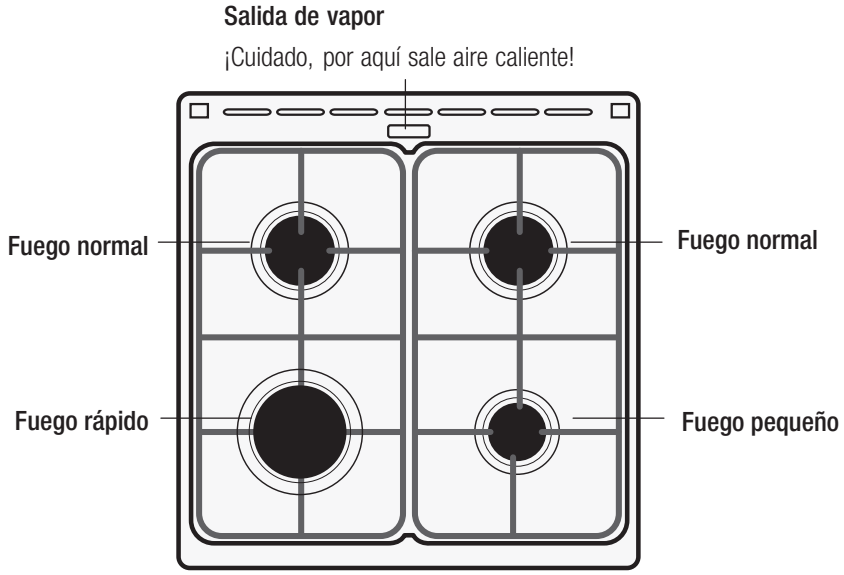
Su nuevo horno

Aquí podrá conocer su nuevo aparato. En la guía encontrará información acerca del horno, la encimera y los accesorios.


Tapa superior
Debe permanecer abierta mientras el aparato esté en funcionamiento
Salida de vapor
¡Atención, cuando el horno está funcionando, por aquí sale aire cliente!
Encimera
Panel frontal
(Funcionamiento de mandos)
Puerta del horno
Compartimento inferior

Existen pequeñas diferencias dependiendo del tipo de aparato.

Encimera



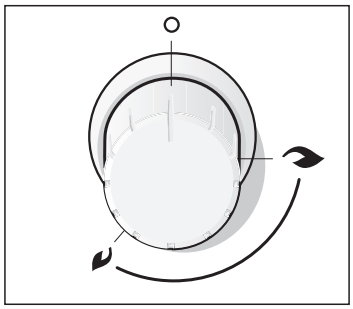
Potencia calorífica de los quemadores	Diámetros de la base de sartenes u ollas correspondientes a los fuegos
Fuego pequeño 1 kW	12-18 cm
Fuego normal 1,75 kW	18-24 cm
Fuego rápido 3 kW	24-28 cm

La base de la cazuela o sartén que se vaya a usar deberá ser lisa.

La cazuela o sartén se debe colocar sobre la parrilla de manera que quede centrada sobre el quemador. De esta forma la llama del quemador estará en contacto con la base de la cazuela o sartén, se evita que se estropee el asa o mango y se obtiene ahorro de energía.

Interruptor de las zonas de cocción

Con los 4 interruptores de las zonas de cocción se selecciona la potencia de calentamiento de la zona de cocción. El símbolo que hay sobre cada interruptor de las zonas de cocción le indica a qué zona de cocción pertenece cada interruptor.



para las zonas de cocción de gas

Ajustes	
o	Apagado
	Llama grande, alto rendimiento
	Llama auxiliar, bajo rendimiento

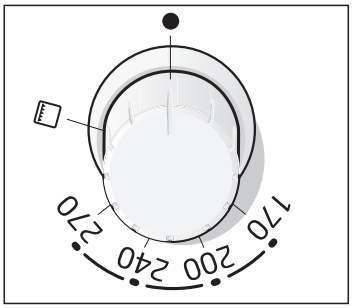
Al final de la zona de la zona de programación hay una tecla. No tirar de ella hacia fuera.

Horno

	Rendimiento calorífico de los quemadores
Quemador inferior de gas del horno	3 kW
Grill de gas del horno	2,1 kW

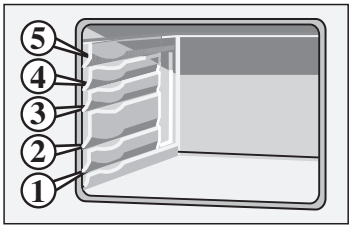
Mando selector de funciones

Girando el mando selector de funciones a la izquierda puede poner en funcionamiento el horno, y si lo gira a la derecha seleccionará la función del grill.



Posiciones	
170-270	Temperatura del horno, en ºC, mediante la combustión del gas del quemador inferior, y que se usa para llevar a cabo la cocción.
	Posición de funcionamiento del quemador del grill para gratinar bebidas a la temperatura máxima.

Horno

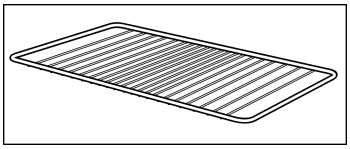


Los accesorios pueden introducirse en el horno a 5 alturas diferentes.

Asimismo, pueden extraerse hasta dos tercios sin que vuelquen. De este modo, los platos pueden retirarse fácilmente.

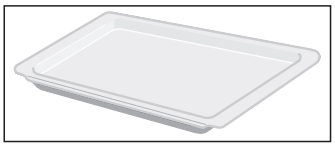
Accesorios

Los accesorios se pueden adquirir en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados.



Parrillas

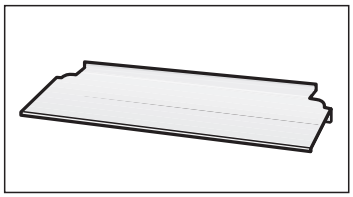
para recipientes, moldes de pasteles, asados, piezas de parrilla y platos congelados.



Bandeja de aluminio

Para pasteles y pastas.

Introducir la bandeja en el horno con el bisel hacia la puerta del horno.



Plancha protectora

Para cuando utilice el grill.

No deje de usarla durante la utilización del grill, con objeto de proteger de las altas temperaturas el panel de control y los mandos.

Con la puerta del horno abierta, coloque la plancha protectora en las ranuras de debajo del panel frontal. Se debe colocar esta plancha de manera que su borde más largo quede delante y el pliegue del extremo quede mirando hacia abajo.

⚠ ¡La puerta del horno tiene que permanecer abierta mientras utilice el grill!

Accesorios especiales*	
Rejilla protectora	La rejilla protectora se sujeta en la puerta del horno. Evita que los niños pequeños toquen la puerta caliente del horno. La rejilla protectora puede pedirse con el número 469088 a través del Servicio de Asistencia Técnica del taller.

* Consulte la amplia oferta de accesorios para su horno en nuestros prospectos o en Internet. Puede adquirir los accesorios especiales en su distribuidor especializado.

Antes del primer uso

En este apartado encontrará información sobre todo lo que debe hacer antes de comenzar a utilizar el horno.

Lea las advertencias de seguridad que aparecen en la sección ”Temas que requieren su atención”. Lave los accesorios del horno.

Limpieza previa de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos con agua, un poco de jabón y una bayeta.

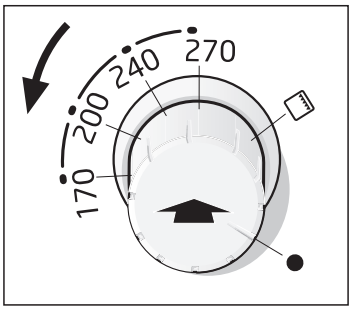
Calentamiento del horno

Abra la tapa superior. La tapa debe permanecer abierta mientras el aparato esté en funcionamiento.

Abra la toma de gas principal del aparato. Enchúfelo a la toma de corriente. Abra la puerta del horno.

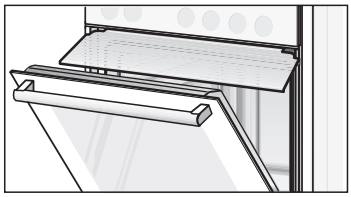
Instrucciones para el quemador inferior del horno

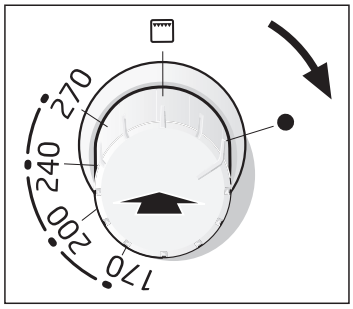
Para eliminar olor a nuevo, caliente el horno vacío y cerrado.



1. Empujando el mando selector de función, gírelo a la izquierda y llévelo a 270 ºC.
2. Acerque la llama de un encendedor o de una cerilla al orificio que se encuentra sobre la chapa de la base del horno sin dejar de presionar el mando selector de función.
3. El gas que sale del quemador inferior del horno se prende por medio de la llama del encendedor o de la cerilla. Continúe presionando el mando durante 10 segundos para que el dispositivo de fallo de llama entre en funcionamiento.
4. Controle que el gas arde a través del orificio de observación que se encuentra en la chapa de la base del horno. Si no estuviera encendido, repita el proceso desde el párrafo 1.
5. Cierre despacio la puerta del horno.
6. Cierre el mando selector de función 30 minutos después.

Instrucciones para el grill de gas del horno





Caliente el grill para eliminar el olor a nuevo.

1. Coloque la plancha protectora en las ranuras de debajo del panel de control. Se debe colocar esta plancha de manera que su borde más largo quede delante y el pliegue del extremo quede mirando hacia abajo.
2. Presionando el mando selector de función, gírelo a la derecha y llévelo a la posición del grill.
3. Acerque la llama de un encendedor o de una cerilla a los orificios de salida del gas que se encuentran en la parte de delante del grill sin dejar de presionar el mando selector de función.
4. El gas que sale del grill del horno se prende por medio de la llama del encendedor o de la cerilla. Continúe presionando el mando durante 10 segundos para que el dispositivo de fallo de llama entre en funcionamiento.
5. Cierre la puerta del horno hasta que esté lo más cerca posible de la plancha protectora.
6. Controle que el gas arde. Si no lo hiciera, repita el proceso desde el segundo paso.
7. Cierre el mando selector de función 30 minutos después.

Manejo de la encimera

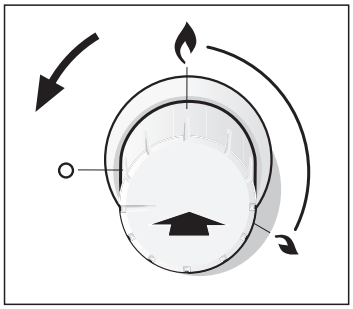
En la encimera hay 4 quemadores de gas. Aquí puede leer cómo encender los quemadores de gas.

Encendido de los quemadores

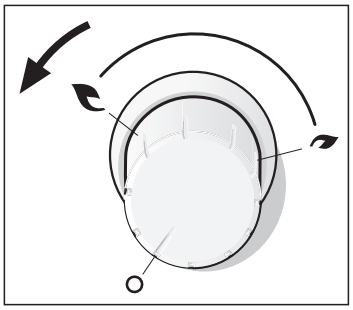
⚠ Cuide de que los cuerpos de los quemadores estén correctamente colocados y sus tapas bien asentadas sobre ellos. Las ranuras del cuerpo de los quemadores deben permanecer libres. Todas las piezas deben estar limpias y secas.

Se debe realizar la siguiente operación:

1. Abra la tapa superior de la encimera, que debe permanecer abierta mientras la encimera esté en funcionamiento.



2. Presione el mando del quemador que desee encender, gírelo hacia la izquierda y llévelo hasta la posición de llama fuerte, cuyo símbolo es .
3. Sin dejar de presionar el mando, acerque la llama de un encendedor o una cerilla al quemador. El quemador de gas se enciende.



4. Ajuste el tamaño de la llama a su gusto. La llama no es estable entre las posiciones • cerrado y . Por eso seleccione siempre una posición entre llama fuerte y llama pequeña .

⚠ Si el quemador no se encendiese en 15 segundos, deje de hacer funcionar el sistema y espere por lo menos un minuto antes de volver a intentar el encendido. Para sucesivas operaciones repita el proceso a partir del segundo paso.

⚠ Si por accidente se apagara la llama del quemador, cierre el mando correspondiente y no trate de encender de nuevo el quemador hasta pasado un minuto como mínimo.

Cierre

Para poner fin a la cocción lleve el mando del quemador a la posición de cerrado •.

Tabla de cocción en la hornilla

El diámetro de la base de la sartén o cazuela que vaya a usar para cocinar sobre la hornilla, debe ser el recomendado.

La duración de la cocción podrá variar según el tipo de alimento y la naturaleza y peso de los ingredientes utilizados. Observándolo, podrá determinar el tiempo de cocción más apropiado.

Las vitaminas y minerales de los alimentos se pueden perder muy rápidamente. Para evitarlo, se recomienda utilizar menos agua para la cocción; de esta forma los minerales y vitaminas quedan protegidos. Si el tiempo de cocción es más corto, las verduras quedarán más frescas y beneficiosas.

Ejemplo:	Alimento	Sección de la encimera	Potencia de cocción
Fundir	Chocolate, mantequilla, margarina	Fuego pequeño	fuego lento
Calentar	Caldo de carne, verdura en conserva	Fuego normal	fuego lento
Calentar y mantener caliente	Sopas	Fuego pequeño	fuego lento
Cocer*	Pescado	Fuego normal	fuego medio
Hervir*	Patatas y verduras, carne	Fuego normal	fuego medio
Cocinar*	Platos de arroz, verdura, carne (con salsa)	Fuego normal	fuego fuerte
Freír	Crepes, patatas, filete empanado, pescado empanado	Fuego fuerte	fuego medio

* Si usa una cazuela con tapadera, llévelo a fuego lento una vez que haya empezado a hervir.

Manejo del horno

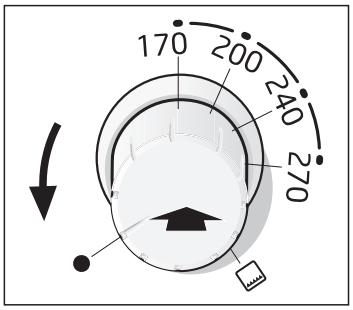
Tablas y Sugerencias

En la sección Tablas y Sugerencias encontrará las instrucciones apropiadas para un buen número de comidas.

El quemador inferior del horno se ajusta de la siguiente manera

Puede cocinar en una sola bandeja con la puerta del horno cerrada y con el quemador inferior del horno encendido.

P. ej.: cocinar a 170 ºC



1. Abra la tapa superior. La tapa debe permanecer abierta mientras el aparato esté en funcionamiento.
2. Abra la toma de gas principal del aparato. Enchúfelo a la toma de corriente. Abra la puerta del horno.
3. Empujando el mando selector de función, gírelo a la izquierda y llévelo a 170 ºC.
4. Acerque la llama de un encendedor o de una cerilla al orificio que se encuentra sobre la chapa de la base del horno sin dejar de presionar el mando selector de función.
5. El gas que sale del quemador inferior del horno se prende por medio de la llama del encendedor o de la cerilla. Continúe presionando el mando durante 10 segundos para que el dispositivo de fallo de llama entre en funcionamiento.

Dispositivo de fallo de llama

Si por cualquier motivo el gas del quemador del horno se apaga, el dispositivo de fallo de llama se conecta y corta el gas.

⚠ Si el quemador no se encendiese en 15 segundos, deje de hacer funcionar el sistema y espere por lo menos un minuto antes de volver a intentar el encendido.

6. Controle que el gas arde a través del orificio de observación que se encuentra en la chapa de la base del horno. Si no estuviera encendido, repita el proceso desde el párrafo 3.
7. Cierre despacio la puerta del horno.
8. Precaliente el horno vacío durante 15 minutos y comience a cocinar.

Cuando termine la cocción

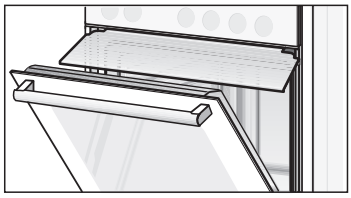
Cierre el mando selector de función.

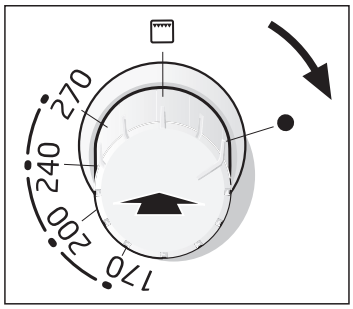
Modificar los ajustes

Puede cambiar la temperatura cuando quiera.

El grill de gas del horno se ajusta de la siguiente manera

1. Abra la tapa superior. La tapa debe permanecer abierta mientras el aparato esté en funcionamiento.
2. Abra la toma de gas principal del aparato. Enchúfelo a la toma de corriente. Abra la puerta del horno.
3. Coloque la plancha protectora en las ranuras de debajo del panel de control. Se debe colocar esta plancha de manera que su borde más largo quede delante y el pliegue del extremo quede mirando hacia abajo.





4. Presionando el mando selector de función, gírelo a la derecha y llévelo a la posición del grill ⊟.
5. Acerque la llama de un encendedor o de una cerilla a los orificios de salida del gas que se encuentran en la parte de delante del grill sin dejar de presionar el mando selector de función.
6. El gas que sale del grill del horno se prende por medio de la llama del encendedor o de la cerilla. Siga presionando el mando durante 10 segundos para que el dispositivo de fallo de llama entre en funcionamiento.
7. Cierre la puerta del horno hasta que esté lo más cerca posible de la plancha protectora.

Dispositivo de fallo de llama

Si por cualquier motivo el gas del grill del horno se apaga, el dispositivo de fallo de llama se conecta y corta el gas.

⚠ Si el quemador no se encendiese en 15 segundos, deje de hacer funcionar el sistema y espere por lo menos un minuto antes de volver a intentar el encendido.

8. Controle que el gas arde. Si no estuviera encendido, repita el proceso desde el paso 4.

Cuando termine la cocción

Cierre el mando selector de función.

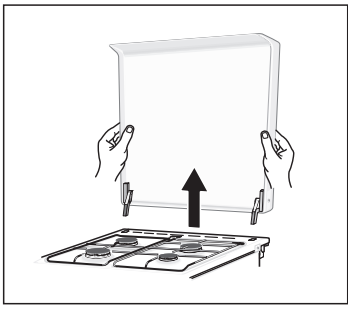
Limpieza y mantenimiento

No utilice aparatos de limpieza de alta presión ni tipo vaporetto.

Nunca utilice en este proceso objetos punzantes, productos de limpieza abrasivos, estropajo ni tejidos abrasivos. De lo contrario, las superficies del aparato pueden rayarse y perder su brillo.

Tapa superior

Antes de abrir la tapa superior, limpie los restos que haya sobre ella y séquela.



Límpiela con un paño húmedo y agua caliente con detergente lavavajillas. Seque con un paño suave.

Puede quitar la tapa superior para limpiarla cuando sea necesario. Para ello abra la tapa totalmente, sujétela con las dos manos por los lados y tire hacia arriba.

Después de limpiar la tapa, realice el proceso contrario y móntela.

Cierre la tapa superior después de que las superficies de la encimera se hayan enfriado.

Productos de limpieza

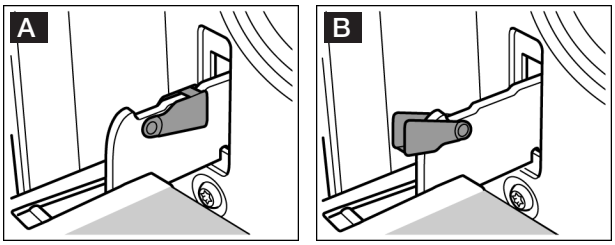
Exterior del aparato	Límpielo con un paño húmedo y agua caliente con detergente lavavajillas. Seque con un paño suave.
Superficies de acero inoxidable	Límpielas con un paño húmedo y agua caliente con detergente lavavajillas. Hágalo siguiendo una dirección paralela a los surcos naturales de estas superficies, pues de lo contrario se pueden rayar. Seque con un paño suave. No utilice productos de limpieza abrasivos, estropajo ni paños abrasivos. Puede pulirlas usando productos para el cuidado del acero inoxidable. Siga las instrucciones del fabricante. Puede adquirir estos productos en nuestros puntos de venta autorizados.
Grills y quemadores de gas	Quite los grills y límpielos con agua caliente, detergente lavavajillas y una esponja. Saque las tapas y los cuerpos de los quemadores. Límpielos con agua caliente, detergente lavavajillas y una esponja. Procure que los orificios de salida del gas del cuerpo de los quemadores queden limpios y sin obstrucción. Los restos de comida que queden en los quemadores se deben limpiar con un paño húmedo, agua caliente y detergente lavavajillas. Se debe usar poca agua. El agua no debe llegar al interior del aparato. Procure no dañar el inyector cuando lo limpie y que su orificio no quede obstruido. Una vez limpias, seque bien todas las piezas y procure que los cuerpos y las tapas de los quemadores queden correctamente colocados. Si no es así, resultará difícil que los quemadores se enciendan. Las tapas de los quemadores deben estar esmaltadas en negro. Este color puede cambiar con el paso del tiempo debido a las altas temperaturas. Esta circunstancia no influye en el funcionamiento de los quemadores. Vuelva a colocar los grills en su sitio.

Mandos	No quite los mandos de su sitio para limpiarlos. Simplemente sujételos de la parte que está en contacto con el panel de control, tire un poco hacia delante y retire los restos de comida que haya debajo con la ayuda de un paño húmedo y agua caliente con detergente. Las superficies de los mandos también deben limpiarse con un paño húmedo y agua caliente con detergente.
Interior del horno	Límpielo con un paño húmedo y agua caliente con detergente lavavajillas. Seque con un paño suave. Si está muy sucio: utilice un producto de limpieza para hornos sólo cuando el horno esté frío.
Junta	Límpiela con un paño húmedo y agua jabonosa caliente. Seque con un paño suave.
Bandeja de aluminio	No lavar en el lavavajillas. No utilizar productos de limpieza específicos para hornos. No debe tocarse la superficie con un cuchillo u otro objeto puntiagudo, ya que puede rallarse. Limpiar con lavavajillas y un paño suave para ventanas o con un paño de microfibras sin pelusas, en sentido horizontal y sin ejercer presión sobre las superficies. Secar con un paño suave. No son apropiados los productos de limpieza abrasivos, esponjas que rayen o paños de limpieza ásperos. La bandeja del horno podría resultar dañada.
Cristal de la puerta	Se puede limpiar con limpiacristales. Al limpiarlo no use productos abrasivos ni objetos metálicos puntiagudos, pues pueden romper el cristal.
Compartimento inferior	Límpielo con un paño húmedo y agua caliente con detergente lavavajillas. Seque con un paño suave.
Accesorios	Remójelos en agua jabonosa caliente. Límpielos con un cepillo o un estropajo.

Descolgar y colgar la puerta del horno

Para facilitar el desmontaje y la limpieza de los vidrios de la puerta se puede descolgar la puerta del horno.

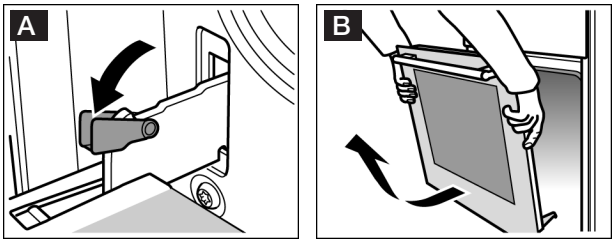
Las bisagras de la puerta del horno están equipadas con una palanca de bloqueo. La puerta del horno se bloquea cerrando la palanca (figura A). En este caso, la puerta no puede descolgarse.
Si se abre la palanca de bloqueo para descolgar la puerta (figura B), las bisagras se bloquean. De esta manera, no pueden cerrarse de golpe.



⚠ ¡Peligro de lesiones! Si las bisagras no están bloqueadas, podrían cerrarse de golpe.
Observar que las palancas de bloqueo estén siempre cerradas, excepto al descolgar la puerta, que las palancas deben estar abiertas.

Descolgar la puerta

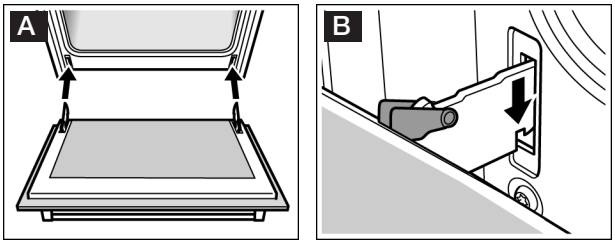
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Desbloquear ambas palancas de bloqueo a derecha e izquierda. (figura A)
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. (figura B) Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda. Cerrar un poco más y extraer.



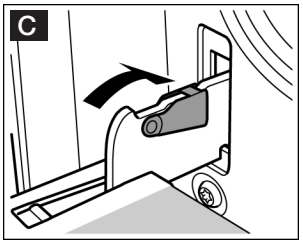
Colgar la puerta

Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

1. Al volver a colgar la puerta, observar que ambas bisagras se ajusten exactamente dentro de sus respectivas aberturas. (figura A)
2. La ranura inferior de las bisagras debe encajar a ambos lados. (figura B)



3. Cerrar de nuevo las palancas de bloqueo. (figura C)
   Cerrar la puerta del horno.



⚠ ¡Peligro de lesiones! No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o que una bisagra se cierre de golpe.
Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Procedimientos en caso de avería

Generalmente, las averías que surgen tienen una causa simple. Antes de acudir al servicio técnico, por favor tenga en cuenta las siguientes advertencias:

Avería	Posible causa	Información / Solución
El aparato no funciona.	La llave de paso del gas está cerrada.	Abra la llave del gas.
Los quemadores no arden o no lo hacen correctamente.	La llave del gas está cerrada.	Abra la llave del gas.
	Si el aparato está adaptado para GPL (gas líquido), la bombona de gas está vacía.	Cambie la bombona por otra llena.
	El cuerpo de los quemadores o sus piezas están húmedos.	Seque todas las piezas de los quemadores.
	Las piezas de los quemadores no están bien colocadas, las tapas no encajan correctamente.	Coloque correctamente todas las piezas de los quemadores.
La puerta del horno no cierra totalmente.	La junta de la puerta está sucia.	Limpie la junta de la puerta.
	La junta de la puerta se ha salido de su sitio o no encaja correctamente.	Compruebe los anclajes de la junta de la puerta y su posición, ajústela a su posición correcta.
	La junta de la puerta está estropeada.	Sustituya la junta de la puerta.
El horno no calienta.	El mando selector de función no ha sido colocado en la posición correcta.	Ajuste de nuevo el mando selector de función.

Encargue las reparaciones u otras operaciones que deban hacerse en el aparato solamente a técnicos instruidos y autorizados por el fabricante.

Si una reparación no fuera realizada de la manera apropiada, usted podría quedar expuesto a un gran peligro.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. La dirección y el número de teléfono de la oficina del Servicio de Asistencia Técnica más cercana a su domicilio se indican en la guía telefónica. Asimismo, cualquiera de nuestros centros del Servicio de Asistencia Técnica le informará encantado sobre la delegación del Servicio de Asistencia Técnica más cercana a su domicilio.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Al contactar con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el interior de la cubierta del compartimento del horno. A fin de evitar molestias innecesarias en caso de avería, le recomendamos anotar ahora los datos de su aparato en el siguiente apartado.

N.° E: FD

Servicio de Asistencia Técnica ☎

Tablas y sugerencias

Aquí se encuentra una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se puede consultar qué tipo de calentamiento y temperatura es la más adecuada para cada plato, qué accesorios se deben utilizar y a qué altura se deben colocar.

Atención

El aparato ha sido fabricado en conformidad con los gases de referencia especificados en las normas. En caso de utilizar un gas que no cumpla con la mezcla y/o presión de gas especificada, es posible que en determinadas circunstancias, no se alcancen la cocción y el calentamiento esperados.

Nombre del gas	Mezcla de gas (%)
G20	CH_4 = 100
G25	CH_4 = 86, N_2 = 14
G30	n-C_4H_{10} = 50, i-C_4H_{10} = 50

Tablas de cocción para el quemador inferior del horno de gas

La tabla es válida para la introducción de los alimentos en el horno frío.

El calor se difunde en el interior por la combustión del gas que sale del quemador inferior. Por eso la parte más baja de los alimentos se hace más.

Pasteles y pastas		Potencia	Temperatura ºC	Duración de la cocción, en minutos
Pastas	Bandeja de aluminio	3	200	55–65
Pastel	Molde hondo Molde ancho	2 3	180 180	75 70
Pequeños pasteles	Bandeja de aluminio + papel para hornear	4	180	55–65
Bizcocho	Molde redondo desmontable y de color oscuro	3	180	55
Pastel de manzana	Molde desmontable	2	230	70
"Revani" (dulce a base de sémola)	Fuente rectangular de vidrio	3	180	75

Hojaldres*	Molde, sobre la rejilla del grill	Potencia	Temperatura ºC	Duración de la cocción, en minutos
Hojaldre de hoja fina	Bandeja de aluminio	3	210	85–95
Hojaldre con levadura	Bandeja de aluminio	3	200	55–65
Milhoja	Bandeja de aluminio	3	210	50–60
"Simit" con sésamo (rosca de pan con ajonjolí)	Bandeja de aluminio	3	220	55–65
Pizza	Bandeja de aluminio	3	240	45–55

* Bajo ningún concepto eche agua directamente al horno caliente.

Gratinados y Cazuelas	Molde, sobre la rejilla del grill	Potencia	Temperatura ºC	Duración de la cocción, en minutos
Pasta al horno	Fuente rectangular de vidrio	2	190	70
Patatas al gratén	Bandeja	2	180	75
Cazuela de verduras	Cazuela de barro con tapa	2	220	90

Tabla de cocción en el grill de gas

La tabla es válida para la introducción de los alimentos en el horno frío.

Vuelva las carnes transcurridos dos tercios de su tiempo de cocción.

Coloque siempre los alimentos que vaya a cocinar en el centro de la rejilla del grill.

Comida	Platos y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción, min
1 kg. de pescado entero (2 piezas)	Rejilla del grill*	4		35-45
500 gr. de pescado troceado (4 piezas)	Rejilla del grill*	4		35-45
500 gr. de bistec (2 piezas de 3 cm. de grosor)	Rejilla del grill*	4		30-40
1,5 kg. de muslos de pollo (4 piezas)	Rejilla del grill*	4		40-50
270 gr. de hamburguesas (6 unidades)	Rejilla del grill*	4		10-20
200 gr. de salchichas (5 unidades)	Rejilla del grill*	4		10-20
Tostar sandwiches (4 unidades)	Rejilla del grill*	4		2-4
Tostar desde arriba sandwiches cerrados (4 unidades)	Rejilla del grill*	4		3-5

* Coloque la bandeja de aluminio en el primer nivel, para que recoja la grasa y los jugos de los alimentos.

Noticias

BSH Electrodomésticos España, S.A.
Itaroa 1
31620 HUARTE PAMPLONA
NIF/VAT A-28893550
ESPAÑA

9000485654
191089